



**бюджетное общеобразовательное  
учреждение «Средняя  
общеобразовательная школа №4»**

**г. Калачинска Омской области**

Осминина ул., д. 48 А, г. Калачинск

Омская область, 646900

тел. 8(38155) 21-259

E-mail: school-4-kalachinsk@yandex.ru

**Отчет об исполнении предписания  
об устранении выявленных нарушений №28 ПВ от 13 февраля 2024г.**

<b>№ п/п</b>	<b>Выполнение требования</b>
<b><u>сп «ООШ №5» (ул. Строительная 3А)</u></b>	
1	Размеры мебели в каб. 207, 104,109 установлены в соответствии с ростом детей и гигиеническими требованиями
2	Установлены окна ПВХ во всех помещениях
3	В варочном цехе установлен цельнометаллический стол для сырой продукции
4	Выделено отдельное помещение для уборочного инвентаря пищеблока, промаркировано
5	Использованы чайники из нержавеющей стали для кипячения воды для питьевого режима
6	Установлены контрольные весы на раздаче
7	Оборудована локальная вытяжная система вентиляции над варочными электрическими плитами
8	Установлены смесители к моечным ваннам для подачи воды в цехе первичной и вторичной обработки овощей
9	По протоколу полноты медицинского обследования сотрудников поясню следующее: - Бочкарева Т.Л., заведующий хозяйством уволена – приказ №04 от 31.01.2024 г. - Кулинич В.А., сторож уволен – приказ №129 от 02.09.2024 г. - Клюева В.Г., рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий уволена – приказ №191 от 31.10.2024 г. - Вага О.А., учитель истории, сделана отметка о прививке против гепатита В. В личную медицинскую книжку - Захаров Е.В., учитель физической культуры, прошел гигиеническую подготовку и сведения об этом внесены в личную медицинскую карту.
<b><u>БОУ «СОШ №4»</u></b>	
10	Расписание уроков составлено с учетом шкалы трудности предметов и в соответствии с СанПиН
11	Раковина для мытья рук в овощном цехе подключена к горячему водоснабжению
12	Морозильный ларь для мясных полуфабрикатов размещен в мясном цехе.
13	Приобретены и установлены контрольные весы на линии раздачи
14	Выделено отдельное помещение для уборочного инвентаря, все промаркировано
15	Заменены оконные стекла в обеденном зале, рекреации 2 этажа, в кабинете

	домоводства и мастерской
16	Размеры ученической мебели в кабинетах 103, 101 промаркированы в соответствии с нормативными требованиями
17	В обеденном зале заменены табуреты на новые
18	Производственной лабораторный контроль организован в соответствии с программой производственного контроля
19	Обеспечено необходимое оборудование в производственном помещении: 1. Производственные столы 2. Моечные ванны 3. Стеллажи для столовой посуды

№	Замечания	Меры по устранению
сп «ООШ№5»		
1	В обеденном зале сп «ООШ№5» обеденные столы с покрытием, позволяющем проводить качественную обработку <b>не установлены</b>	Написано ходатайство в Комитет по образованию
СОШ№4		
2	Стулья для кабинета информатики, ученические столы в кабинет химии, кабинет 105 не приобретены.	Написано ходатайство в Комитет по образованию При выделении денежных средств мебель будет приобретена.
3	Посудомоечная машина для обработки столовых приборов не установлена	В соответствии с п.3.10 СанПиН мытье столовых приборов осуществляется ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению, для этого установлено достаточное количество моечных ванн. При поступлении денежных средств будет приобретена посудомоечная машина

Директор школы:

М.С. Матвиенко